



RESTAURANT

LASAGNETTA APERTA CON RICCIOLA IN SALSA VITELLATA

Dosi per 4 persone

Per la pasta

150 gr. di farina
2 uova
1 cucchiaio di olio
300 gr di filetto di ricciola
10 gr di zenzero
1 cucchiaio di cren

Per la salsa

50 gr. di polpa di vitello
10 gr. di cipolla
5 gr. di sedano
5 gr. di porro
2 gr. di scalogno
5 gr. di vino bianco
1 rametto di rosmarino
Brodo q.b.
Olio extravergine di oliva q.b.
100 gr. Maionese

Tagliare la cipolla lo scalogno ed il porro a julienne metterli in una casseruola e rosolare con un goccio di olio .

Tagliare il vitello a pezzi e rosolarli in una padella se possibile antiaderente. Quando saranno ben rosolati unirli alle verdure, bagnare con un il vino bianco unire il rametto di rosmarino e continuare la cottura bagnando di tanto in tanto con del brodo .

Quando vedremo che la carne sarà stracotta frullare il tutto sino a ricavarne una crema liscia e, per ultimo, unire la maionese .

Mescolare tutti gli ingredienti per fare la pasta e lavorarli sino ad ottenere un impasto liscio .

Tirare la pasta abbastanza sottilmente e ricavarne dei quadrati di 5 cm per lato.

Pulire la ricciola, tagliare 12 medaglioni da 1 cm di spessore, salarli, peparli e cuocerli in una padella con un goccio di olio badando di lasciarli abbastanza crudi.

Cuocere le sfoglie in acqua salata per qualche minuto scolarle e montare il piatto alternandola con i medaglioni di ricciola e con le lamelle di zenzero.

Irrorare il tutto con la salsa vitellata, macchiare con qualche goccia di cren e guarnire con del cerfoglio.